

DIGITAL CONVECTION OVEN
HORNO DIGITAL A CONVECCIÓN
FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
MODE D'EMPLOI
Model/Modelo/Modèle: TO31
120 V, 60 Hz, 1200 Watts



USA: ***EURO-PRO Operating LLC***
94 Main Mill Street, Door 16
Plattsburgh, NY 12901

Canada: ***EURO-PRO Operating LLC***
4400 Bois Franc
St. Laurent, QC H4S 1A7

Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

Modèle
TO31

EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.
Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, retournez-le avec ses accessoires, retour pré affranchi, à :

É.-U. : ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16., Plattsburgh, N.Y. 12901
Canada : ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400, Bois Franc, St-Laurent (Québec) H4S 1A7

Si ***EURO-PRO Operating LLC*** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main d'œuvre, ***EURO-PRO Operating LLC*** le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 12,95 $ pour la manutention et l'envoi de retour doivent être inclus.*

La responsabilité de ***EURO-PRO perating LLC*** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats. Cette garantie ne couvre pas les défectuosités ou dommages découlant directement ou indirectement du transport, des réparations, des altérations ou de l'entretien apportés au produit ou à ses pièces par un réparateur non autorisé par ***EURO-PRO Operating LLC***.

Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, ***EURO-PRO Operating LLC*** n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas *EURO-PRO Operating LLC*** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.

***Important : Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.**

FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE

CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À *EURO-PRO Operating LLC*, 4400, Bois-Franc, St-Laurent QC H4S 1A7

Modèle TO31

Modèle de l'appareil

Date d'achat **Détaillant**

Nom du propriétaire

Adresse **Ville** **Prov.** **Code postal**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Toaster Oven***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your ***Toaster Oven***.
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, press the stop/cancel button to ensure unit is off, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. **Do not** place any items on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. **Do not** use outdoors.
25. **Do not** use appliance for other than intended use.
26. **Do not** place anything on the door when in open position. Damage could occur to the glass door.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

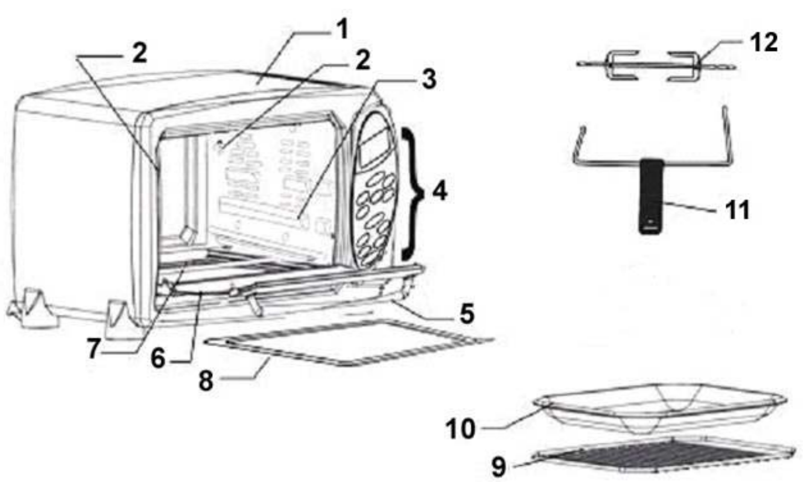
1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

Getting To Know Your Toaster Oven



1. Oven Housing
2. Rotisserie Support
3. Support Guides
4. Control Panel
5. Cool Touch Handle
6. Glass Door
7. Lower Heating Elements
8. Crumb Tray
9. Wire Rack
10. Bake Pan
11. Rotisserie Handle
12. Rotisserie Assembly (1 x rod, 2 x skewers)
13. LED Display
14. Oven Function Button
15. Toast Function Button
16. Pizza Function Button
17. Dehydrate Function Button
18. Defrost Function Button
19. Rotisserie Function Button
20. Increase Button
21. Decrease Button
22. Timer / Temperature Button
23. Clock Button
24. Light Button
25. Stop / Cancel Button
26. Start Button

CONTROL PANEL

13
Oven 14
15 Toast
Pizza 16
Rotisserie
17 Dehydrate
Defrost 18
19
20
21
22 Timer Temp
Clock 23
24 Light
Stop Cancel 25
Start 26

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	1200 Watts

* **Illustrations may differ from actual product**

Entretien et Nettoyage

MISE EN GARDE: Assurez-vous de débrancher le four et de le laisser refroidir avant le nettoyage.

Afin d'assurer un fonctionnement des plus sécuritaires, maintenez votre four grille-pain exempt de graisse et d'accumulation de nourriture. Nettoyez les parois intérieures à l'aide d'une éponge, d'un linge ou d'un tampon à récurer de nylon humides et d'un savon doux. **N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER NI DE NETTOYANT ABRASIF. NE GRATTEZ PAS LES PAROIS À L'AIDE D'UN USTENSILE DE MÉTAL. CES MÉTHODES POURRAIENT ENDOMMAGER L'APPAREIL.**

Tous les accessoires devraient être lavés à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. La porte peut être essuyée à l'aide d'une éponge humide et séchée à l'aide d'une serviette de papier ou de tissu. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une éponge humide. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF, PUISQU'IL POURRAIT ENDOMMAGER LA SURFACE EXTERNE.**

N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER OU DE NETTOYANT ABRASIF SUR LE PLATEAU À CUISSON, PUISQU'ILS POURRAIENT ENDOMMAGER SON ÉMAIL.

LAISSEZ TOUTES LES PIÈCES ET SURFACES SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE BRANCHER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

RETIREZ RÉGULIÈREMENT LE PLATEAU À MIETTES DE LA FENTEZ POUR LE NETTOYER. (Fig. 19)



Fig. 19

Plateau à miettes

DÉCONGÉLATION

Remarque : Il n'est pas recommandé de préchauffer le four avant la fonction de décongélation.

Fonctionnement

1. Branchez l'appareil à l'alimentation.
2. Placez la grille sur le porte grille désiré.
3. Appuyez sur le bouton Décongélation pour sélectionner cette fonction.
4. Choisissez la durée désirée en appuyant sur le bouton Augmentation/Diminution.
5. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
6. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Refermez la porte.
7. Appuyez sur le bouton de démarrage.
8. Une fois les aliments décongelés, un bip se fera entendre 3 fois et le mot END (FIN) apparaîtra à l'écran.
9. Appuyez sur le bouton Arrêt.

Remarque: Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton Minuterie pour régler la durée avec cette fonction.

Réglage de l'horloge

L'horloge offre deux options: affichage de 24 heures ou de 12 heures.
L'horloge peut être réglée chaque fois que vous branchez le four grille-pain.
Pour régler l'horloge:

1. Appuyez sur le bouton Horloge une fois : Hr24 s'affiche. Appuyez sur le bouton une seconde fois : Hr12 s'affiche. Le mot CLOCK (Horloge) s'affiche continuellement. (Fig. 15)

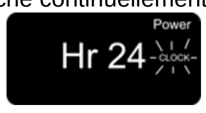


Fig. 15

2. Pour saisir l'heure, appuyez sur le bouton Augmentation jusqu'à ce que l'heure s'affiche. (Fig. 16)

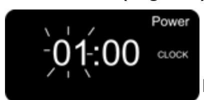


Fig. 16

3. Une fois l'heure sélectionnée, appuyez sur le bouton Horloge pour modifier les minutes. :00 clignote. (Fig. 17)



Fig. 17

4. Appuyez sur le bouton augmentation jusqu'à ce que les minutes de l'heure s'affichent.
5. Appuyez une fois de plus sur le bouton Horloge pour activer l'heure choisie.

Utilisation de la fonction d'arrêt

1. Appuyez sur le bouton Arrêt pour arrêter le four en fonctionnement. Le mot PAUSE s'affiche à l'écran. (Fig. 18)

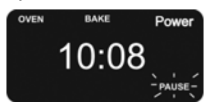


Fig. 18

2. Appuyez sur le bouton de démarrage pour poursuivre.
3. Appuyez sur le bouton Arrêt pour annuler un réglage ou la fonction choisie.

Tailles de plateaux de cuisson recommandées

Les tailles de plateaux de cuisson suivantes devraient convenir à votre four grille-pain à convection. Assurez-vous que le plateau convient à votre four avant de préparer votre recette.

plateau de 6 muffins
plateau à pain de 8 x 4
plateau à pain de 9 x 5
plateau rond ou carré de 8 po
plat de 1-1/2 litre – la plupart des formats

Lorsque vous cuisinez avec des plateaux à pain, ne les remplissez pas à plus de la moitié.

MISE EN GARDE: **Lorsque vous retirez la grille du four, retenez-la toujours. Ne lâchez pas le plateau tant qu'il n'est pas bien supporté par la grille.**

1. Read all instructions in this manual before using your convection oven.
2. Make sure that the oven is unplugged.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher. Also remove the protective film on the control panel.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven according to your needs.
5. Plug oven into the electrical outlet. The LED display panel will illuminate and the oven will beep once to advise you that it is plugged in.
6. After re-assembling your convection oven, we recommend that you run the oven at the highest temperature on the bake function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.
7. To select the bake function, press the "oven" button once. Then press the increase button to increase the oven temperature. Once the temperature has been selected, press the "time/temp" button to set the time. Press the decrease button to select 15 minutes time. Once the time is set, press the "start" button.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning off of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Warning: **TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.**

Caution: **Always use extreme care when removing wire rack, bake pan, crumb tray or any hot object from a hot oven.**

Caution: **Do not leave oven unattended while in operation.**

Note: **Always pre-heat the oven for 15 minutes before starting to cook. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.**

Caution: **Do not leave oven plugged in when not in use.**

Using Your Toaster Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Oven Button** – This oven is equipped with 3 choices of cooking functions:
  Bake
  Convection/Fan Bake
  Convection/Fan Broil
- **Pizza Button** – Select this button for pizza.
- **Defrost Button** – Select this button to defrost frozen foods and snacks.
- **Toast Button** – Select this button to toast.
- **Dehydrate Button** – Select this button to dehydrate foods.
- **Rotisserie Button** – Select this button when using the rotisserie.
- **Increase/Decrease Button** – To set the time, press on the “Timer” button and the “Time/Temp/Toast Color” buttons up or down to set the desired time.
- **Clock Button –** Use to set and display time.
- **Stop/Cancel Button** – Press to stop oven from heating or to cancel a function that was selected.
- **Start Button** – Press to start the oven once settings, time, and temperature are selected.
- **Timer/Temp. Button** – To set the temperature, press on the “Timer” button and the “Timer/Temp.” adjust buttons up or down to set the desired temperature.
- **Convection Fan** – The convection fan works automatically on “Fan Bake”, “Fan Broil” and with the “Rotisserie” functions.
- **Wire Rack** – For toasting, baking and general cooking for casserole dishes and standard pans.
- **Crumb Tray** – Place in the slot at the bottom of the oven**. Clean after every use.**
- **Bake Pan** – For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.
- **Rotisserie Assembly** – Use to roast a variety of meats and poultry that are very tender and juicy inside, and browned to perfection outside.
- **Rotisserie Handle** – Used for removing the rotisserie rod from the oven after your roast is done.

Convection Cooking

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the regular features (Fan Bake, Fan Broil, Rotisserie). Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular radiant type toaster ovens. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces more even temperature all around the food by air movement, so that food cooks/bakes/broils evenly versus the normal ovens hot and cold spots. The convection feature allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. Convection air is superheated and it circulates around the food so it cooks food significantly faster than conventional ovens.

Mode D’Emploi

FONCTION PIZZA

Faites cuire vos pizza, pochettes pizza, etc. Les récipients pouvant entrer dans votre four sont d'un diamètre maximal de 12 pouces. **N’utilisez jamais** de plastique, carton ou autre produit semblable dans le four.

Fonctionnement

Remarque: Il n'est pas possible de régler la température de cette fonction.

1. Branchez l'appareil à l'alimentation.
2. Placez la grille sur le porte grille désiré.
3. Appuyez sur le bouton Pizza pour sélectionner la fonction Pizza.
4. Choisissez la durée désirée en appuyant sur le bouton Augmentation/Diminution. Choisissez la durée figurant sur l'emballage. (Fig. 14)

Remarque: Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton Minuterie pour régler la durée avec cette fonction.

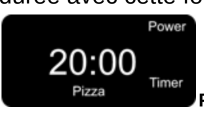


Fig. 14

5. Ouvrez la porte et placez la pizza dans le four. Refermez la porte.
6. Appuyez sur le bouton de démarrage.
7. Une fois la pizza prête, un bip continu se fera entendre, le mot END apparaîtra à l'écran et l'appareil s'éteindra.
8. Appuyez sur le bouton Arrêt.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous de débrancher le four et de le laisser refroidir avant le nettoyage.

DÉSHYDRATATION

Remarque: Il n'est pas recommandé de préchauffer le four avant cette fonction.

Pour une utilisation efficace de la fonction de déshydratation :

- Les aliments doivent être placés en une seule couche sur une grille en filet convenant à la déshydratation (non comprise). **N'utilisez pas** de plaque à biscuits : l'air doit circuler autour des aliments.
- Une fois le procédé de séchage commencé, ne l'arrêtez pas. **Ne laissez pas** vos légumes ou fruits refroidir avant la fin du procédé.
- Déshydratez les aliments en petites quantités seulement.
- La déshydratation doit être lente afin d'éliminer l'humidité des aliments.
- **Ne mélangez pas** d'aliments à forte saveur: les saveurs passent d'un aliment à un autre.
- Les fruits et légumes qui peuvent brunir doivent être prétraités en les trempant dans une solution de 3 c. à table de jus de citron et 1 litre d'eau. Trempez les fruits ou légumes dans la solution pendant 30 à 60 secondes avant de les déshydrater.
- Une fois le procédé terminé, rangez les aliments dans des contenants hermétiques afin d'en conserver la fraîcheur.

Fonctionnement

Remarque: Il n'est pas possible de régler la température de cette fonction.

1. Branchez l'appareil à l'alimentation
2. Placez la grille sur le porte grille désiré. Placez la grille de déshydratation et les aliments sur la grille.
3. Appuyez sur le bouton Déshydratation pour sélectionner cette fonction..
4. Choisissez la durée désirée en appuyant sur le bouton Augmentation/Diminution.
5. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Refermez la porte.
6. Appuyez sur le bouton de démarrage.
7. Une fois les aliments prêts, un bip se fera entendre continuellement et le mot END apparaîtra à l'écran.
8. Appuyez sur le bouton Arrêt.

Remarque: Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton Minuterie pour régler la durée avec cette fonction.

MISE EN GARDE: Assurez-vous de débrancher le four et de le laisser refroidir avant le nettoyage.

Cuisson des biscuits

Pour la cuisson des biscuits, nous vous suggérons de régler la température de cuisson et d'utiliser une plaque à biscuits sur la grille. (Veuillez prendre note qu'elles ne sont pas comprise avec le four). En outre, l'utilisation d'un papier à cuisson sur la plaque à biscuits pourra s'avérer utile pour certains types de biscuits.

1. Préchauffez le four pendant 15 minutes. Placez la plaque à biscuits sur la grille.
2. Utilisez un papier à cuisson sur la plaque à biscuits afin de les empêcher de coller.
3. Les plaques à biscuits, durées de cuisson et températures peuvent varier de celles nécessaires à d'autres produits de cuisson.

Guide de Cuisson

Suivez les instructions se trouvant sur l'emballage ou dans la recette pour la durée et la température de cuisson.

GRILLE-PAIN

Faites griller le pain, les bagels, les muffins anglais et les autres délices du déjeuner et obtenez toujours un résultat doré. Lorsque vous ne grillez qu'un ou deux articles, placez la nourriture sur la grille, au centre du four, pour des résultats uniformes.

Remarque de Fonctionnement:

Il n'est pas possible de régler la température de cette fonction.

1. Assurez-vous que le plateau à miettes est en place.
2. Placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur le bouton Grille-pain.
4. Appuyez sur le bouton Augmentation/Diminution pour sélectionner le degré de grille-pain. (Fig. 11)

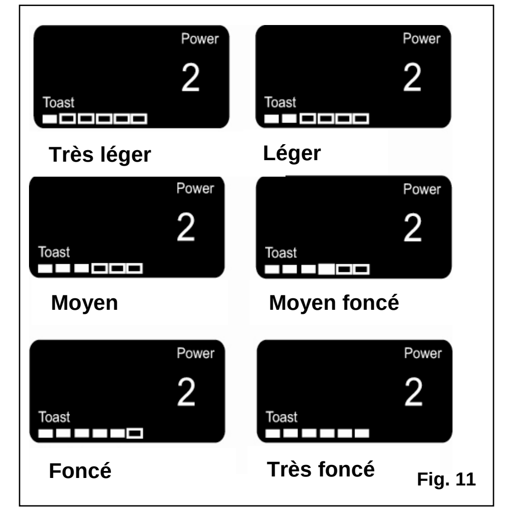


Fig. 11

5. Appuyez sur le bouton de démarrage. Le décompte ne s'affiche pas à l'écran pendant les premières minutes. (Fig. 12)

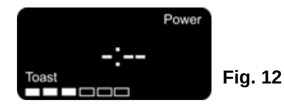


Fig. 12

6. La minuterie fait le décompte à partir de 58 secondes. (Fig. 13)

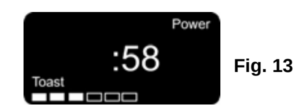


Fig. 13

7. Une fois le grille-pain terminé, le four s'éteindra, un bip continu se fera entendre et le mot END (FIN) apparaîtra à l'écran.
8. Appuyez sur le bouton d'arrêt.

Remarque: La grille devrait être placée au centre du four

MISE EN GARDE: Ne laissez jamais le four en marche sans surveillance.

ROTISSERIE

For best results, it is recommended that you pre-heat the oven for 15 minutes.

Note: The temperature setting on this function is not adjustable.

Operation

We recommend that you do not cook a roast larger than 5 lbs. on the rotisserie skewer. For larger roasts we recommend roasting and not using the rotisserie. Poultry should be bound in string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during cooking and so that the rotisserie assembly will rotate smoothly.

1. Insert the pointed end of the rotisserie skewer through the rotisserie rod, making sure the points of the rotisserie skewer face in the same direction as the pointed end of the rotisserie rod. Slide rotisserie skewer towards the square end of the rotisserie rod and secure with the thumbscrew. (Fig. 1)

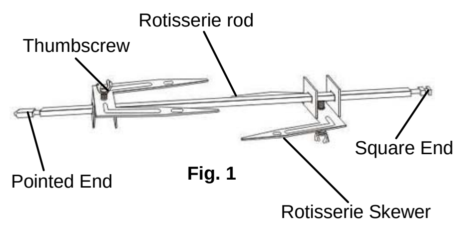


Fig. 1

2. Secure the food to be cooked onto the rotisserie rod by inserting the rotisserie skewer into the food.
3. Place the second rotisserie skewer into the other end of the roast or poultry and secure the rotisserie skewer with the thumbscrew.
4. Check that the food is centered and secured to the rotisserie rod.
5. Ensure that the crumb tray is in position to catch the food drippings.
6. Insert the pointed end of the rotisserie rod into the drive socket located at the rear on the right hand side of the oven wall. Make sure the square end of the rotisserie rod rests on the rotisserie rod support located at the front on the left hand side of the oven wall. (Fig. 2)

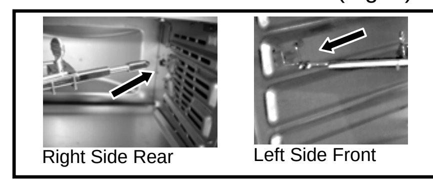


Fig. 2

CAUTION: Use oven mitts and the rotisserie handle when inserting the rotisserie assembly into the oven as the oven walls are hot when the oven is pre-heated.

7. Close the oven door.
8. Press the rotisserie button.
9. Press the increase/decrease buttons to adjust the desired time.
10. Press the rotisserie function button followed by the start button. (Fig. 3)

Note: The rotisserie function button will illuminate when switched to the "On" position.



Fig. 3

11. When the cooking process has been completed, the unit will shut "Off" and beep continually. "END" will appear on the display panel. Press stop/cancel button to turn the oven "Off"
12. Remove the rotisserie by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie rod. (Fig. 4) Lift the left side of the rotisserie first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie rod out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven. Take the meat off of the rotisserie and place on a cutting board or platter.
13. Unplug the unit and allow it to cool completely before cleaning.



Fig. 4

Rotisserie Guide

Cooking results may vary, adjust times to individual requirements. Also, check often during cooking to avoid overcooking.
Use the rotisserie guide below **ONLY** for suggested roasting times. Check the doneness with a reliable meat thermometer. Use an independent timer to remind you to check the meat temperature.

MEAT	TIME PER LB
ROAST BEEF	25-30 min.
PORK ROAST	35-40 min.
HAM	35-40 min.
CHICKEN	25-30 min.
TURKEY	25-30 min.

BROILING

For best results, it is recommended that you pre-heat the oven for 15 minutes.
Note: The temperature setting on this function is not adjustable.

Operation

1. Open oven door and slide the wire rack into the middle or top rack position depending on the thickness of food.
2. Press the “Oven” button three (3) times to select the (Convection) Fan Broil” feature. The default temperature will be displayed on the display window. (Fig. 5)

Fig. 5

3. Press timer/temp button for the timer. Press the increase/decrease button. Each time the button is pressed the time will change in one (1) minute increments. Set at 15 minutes for preheating. If you hold down the increase or decrease button, the increments will change rapidly. Press the start button. (Fig. 6)

Fig. 6

4. Brush food with sauces or oil, as desired and place on bake pan.
5. After the oven has been pre-heated, set the cooking time desired.
6. Place the bake pan on the wire rack.
7. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
8. Close the oven door.
9. Press the “Start” button. The timer will begin countdown.
10. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
11. When broiling time is complete, the oven will turn “Off”, the unit will beep continuously and “END” will appear in the display window. Press the “Stop/Cancel” button.

Note: Foods of irregular thickness like chicken breasts cook more evenly when thickest parts are on the outside edges of the bake pan.

Note: The oven will continue to beep at intervals at the end of the cooking cycle until the stop/cancel button has been pressed.

Broiling Guide

Cooking results may vary, adjust times to individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	TIME
RIB STEAK	20-25 min.
T-BONE STEAK	20-25 min.
HAMBURGER	15-20 min.
PORK CHOPS	20-25 min.
LAMB CHOPS	20-25 min.
CHICKEN LEGS	30-35 min.
FISH FILETS	20-25 min.
SALMON STEAKS	20-25 min.

RÔTI

Faites rôtir votre coupe de viande favorite à la perfection grâce à la fonction Cuisson ou Cuisson à convection. Le four peut rôtir un poulet, des pièces ou un rôti de dinde de 5 lb maximum. Un guide de durées de rôti est fourni pour vous faciliter la tâche. Nous vous suggérons cependant de vérifier régulièrement le progrès de la cuisson à l’aide d’un thermomètre à viande. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four durant 15 minutes.
Remarque : le ventilateur à convection démarre automatiquement avec la fonction Cuisson à ventilation. L’utilisation de sacs de cuisson ou de récipients de verre dans le four n’est **PAS** recommandée.
N’utilisez jamais de plastique, carton ou autre produit semblable dans le four.

Fonctionnement

1. Appuyez une fois sur le bouton Four pour sélectionner la cuisson ou deux fois pour la cuisson à convection.
2. Appuyez sur le bouton Augmentation/Diminution pour régler la température pour le rôti. (Fig. 7)



Fig. 7

3. Appuyez sur le bouton Minuterie, puis sur Augmentation/Diminution pour régler la température désirée. (Fig. 8)

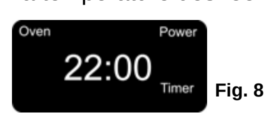


Fig. 8

4. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton de démarrage.
5. Une fois la cuisson terminée, le four s'éteindra, un bip continu se fera entendre et le mot END (FIN) apparaîtra à l'écran. Appuyez sur le bouton Arrêt.
6. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de nettoyer.

Guide de Cuisson

VIANDE	TEMP. ºF	DURÉE/LB
RÔTI DE BOEUF	300-325	25-30 min.
RÔTI DE PORC	325	40-45 min.
JAMBON	300-325	35-40 min.
POULET	350	25-30 min.
DINDE	350	25-30 min.

CUISSON

Faites cuire vos biscuits, gâteaux, tartes, carrés au chocolat, etc. préférés. Les récipients pouvant entrer dans votre four sont de longueur maximale de 12 pouces. L’utilisation de sacs de cuisson ou de récipients de verre dans le four n’est pas recommandé. **N’utilisez jamais** de plastique, carton ou autre produit semblable dans le four.
Remarque: Placez la grille sur le porte grille approprié.

Fonctionnement

1. Branchez l'appareil à l'alimentation.
2. Placez la grille sur le porte grille désiré.
3. Appuyez une fois sur le bouton Four pour sélectionner la cuisson sans convection ou deux fois pour la cuisson à convection. (Fig. 9)

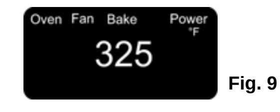


Fig. 9

4. Choisissez la température désirée en appuyant sur le bouton Augmentation/Diminution.
5. Appuyez sur le bouton Minuterie.
6. Pour régler la durée, appuyez sur le bouton Augmentation/Diminution jusqu'à la durée désirée. (Fig. 10)

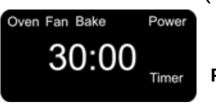


Fig. 10

7. Ouvrez la porte, placez les aliments à cuire sur la grille et refermez la porte.
8. Appuyez sur le bouton de démarrage.
9. Une fois la cuisson terminée, le four émet continuellement un bip et le mot END s'affiche.
10. Appuyez sur le bouton Arrêt.
11. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de nettoyer.

Guide de Rôtisserie

Les résultats peuvent varier. Ajustez la durée de cuisson selon vos besoins. Vérifiez souvent la cuisson afin d'éviter de trop cuire.
Le guide de rôtisserie ci-dessous est offert à titre indicatif **SEULEMENT**. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Utilisez une minuterie indépendante pour vous rappeler de vérifier la température de la viande.

VIANDE	LB
RÔTI DE BOEUF	25-30 min.
RÔTI DE PORC	35-40 min.
JAMBON	35-40 min.
POULET	25-30 min.
DINDE	25-30 min.

GRIL

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four durant 15 minutes.
Remarque: Il n'est pas possible de régler la température de cette fonction.

Fonctionnement

1. Ouvrez la porte du four et faites glisser la grille à la position intermédiaire ou supérieure dans le four, selon l'épaisseur des aliments.
2. Appuyez trois fois sur le bouton Four pour sélectionner le gril à convection. La température par défaut s'affiche à l'écran. (Fig. 5)

Fig. 5

3. Appuyez sur le bouton Minuterie /Température pour régler la durée. Appuyez sur le bouton Augmentation /Diminution. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, la durée est modifiée d'une minute. Sélectionner un préchauffage de 15 minutes. Si vous maintenez la pression sur les boutons Augmentation/Diminution, les intervalles changent rapidement. Appuyez sur le bouton de démarrage. (Fig. 6)

Fig. 6

4. Badigeonnez les aliments de sauces ou d'huile, si désiré, et placez-les sur le plateau de cuisson.
5. Une fois le four préchauffé, réglez-le à la température désirée.
6. Placez le plateau de cuisson sur la grille.
7. La nourriture devrait être placée le plus près possible de l'élément chauffant supérieur, sans y toucher.
8. Fermez la porte du four.
9. Appuyez sur le bouton de démarrage. La minuterie commence son décompte.
10. Retournez la nourriture à la moitié de la durée de cuisson prévue.
11. Une fois la cuisson terminée, le four s'éteindra, un bip continu se fera entendre et le mot END (FIN) apparaîtra à l'écran. Appuyez sur le bouton Arrêt.

Remarque: Les aliments d'épaisseur irrégulière, comme les cuisses de poulet, cuisent de façon plus égale lorsque leur portions épaisses sont près de l'extérieur du plateau de cuisson.
Remarque: Le four émet des bips à la fin du cycle de cuisson, jusqu'à ce que vous appuyez sur le bouton Arrêt.

Guide de gril

Les résultats peuvent varier. Ajustez la durée de cuisson selon vos besoins. En outre, vérifiez souvent le gril afin d'éviter de trop cuire.

VIANDE	DURÉE
BIFTECK DE CÔTE	20-25 min.
T-BONE STEAK	20-25 min.
HAMBOURGEOIS	15-20 min.
CÔTELETTES DE PORC	20-25 min.
CÔTELETTES D'AGNEAU	20-25 min.
CUISSES DE POULET	30-35 min.
FILETS DE POISSON	20-25 min.
DARNES DE SAUMON	20-25 min.

ROASTING

Roast your favorite cut of meat to perfection using the "Bake" or "(Convection) Fan Bake" function. The oven can cook up to a 5-lb. chicken, turkey parts or roast. A suggested roasting guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results we recommend that you preheat the oven for 15 minutes. Please note that the convection fan comes on automatically when using the "(Convection) Fan Bake" function. We do **NOT** recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

1. Press the oven button one (1) time to select the "Bake" feature or two (2) times for "(Convection) Fan Baking".
2. Press the "Increase/Decrease" button to change the temperature to the desired temperature for the roast. (Fig. 7)

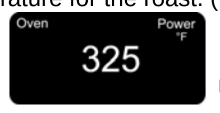


Fig. 7

3. Press the "Timer/Temp" button and then the "Increase/Decrease" button to set the desired cooking time. (Fig. 8)



Fig. 8

4. Open door and place your food in the oven, then press start button.
5. When the time is up, the unit will shut "Off", beep continually and "END" will appear on the display panel. Press the "Stop/Cancel" button.
6. Unplug the unit and allow it to cool completely before cleaning.

Roasting Guide

MEAT	OVEN TEMP	TIME PER LB.
BEEF ROAST	300-325	25-30 min.
PORK ROAST	325	40-45 min.
HAM	300-325	35-40 min.
CHICKEN	350	25-30 min.
TURKEY	350	25-30 min.

BAKING

Bake your favorite cookies, cakes, pies, brownies, etc. The bakeware that will fit in your oven are up to 12 inches in length. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. **Never** use plastic cardboard, paper or anything similar in the oven.
Note: Position the wire rack in the appropriate support guide.

Operation

1. Connect to power supply.
2. Place the wire rack on the desired support guide.
3. Press "Oven" button one (1) time to select the "Bake" feature without convection, or two (2) times to select "/Fan Bake" for convection baking. (Fig. 9)

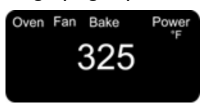


Fig. 9

4. Set the desired temperature by pressing the "Increase/Decrease" button.
5. Press the "Timer/Temp" button.
6. To select the desired time setting, press the "Increase/Decrease" button until the time is reached. (Fig. 10)



Fig. 10

7. Open the door and place food to be baked on the wire rack, then close door.
8. Press the "Start" button.
9. When the baking time is complete, the oven will beep continuously for one (1) minute and "END" will appear in the display panel until the stop button is pressed.
10. Press the "Stop/Cancel" button.
11. Unplug the unit and allow it to cool completely before cleaning.

Positioning of Wire Rack

Cookies - use bottom and middle support guides.
Layer cakes - use bottom support guide only (bake one at a time).
Pies - use bottom or middle support guides.

Baking Cookies
For baking cookies, we suggest adjusting baking temperature and using cookie sheets placed on the wire rack. (Please note that these are not provided with your oven.) Also, using parchment paper on the cookie sheets might prove helpful when baking certain types of cookies.

1. Preheat oven for 15 minutes, then place cookie sheets on the wire rack to begin baking.
2. Use parchment paper on cookie sheets so cookies will not stick.
3. Cookie sheets baking times and temperatures may differ from those necessary when using other baking materials.

Baking Guide
Follow the package or recipe instructions for baking times and temperature.

TOASTING
Toast breads, bagels, English muffins, and other breakfast treats with even golden brown results. When toasting only 1or 2 items, place food on the wire rack in the center of the oven for even toasting results.

Operation
Note: The temperature setting on this function is not adjustable.

1. Ensure crumb tray is in place.
2. Place food to be toasted on the wire rack.
3. Press on the toast button.
4. Press the increase/decrease button to select the toast color. (Fig. 11)

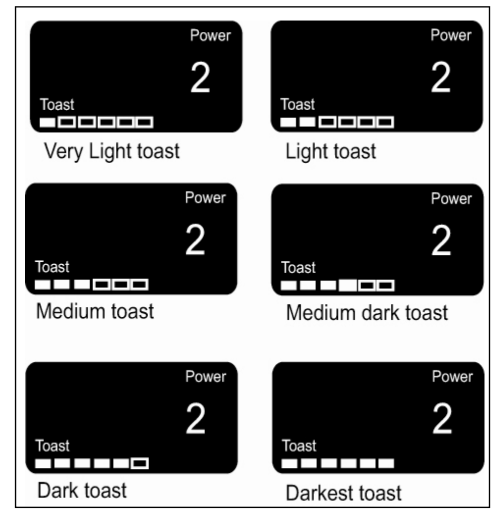


Fig. 11

5. Press the start button. Count down will not appear on the display panel for the first few minutes. (Fig. 12)



Fig. 12

6. The timer will count down from 58 seconds. (Fig. 13)

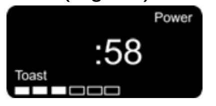


Fig. 13

7. When the toasting time is done, the oven will turn "Off", "END" will appear on the display panel and the unit will beep continuously.
8. Press the stop/cancel button.

Note: Wire rack should be positioned in the middle of the oven.

WARNING: Never leave oven unattended when in use.

RÔTISSERIE
Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four durant 15 minutes.

Remarque: Il n'est pas possible de régler la température de cette fonction.

Fonctionnement
Nous vous recommandons de ne pas faire cuire un rôti de plus de 5 lb sur la broche à rôtir. Pour les plus gros rôtis, nous vous recommandons le grillage et non la rôtisserie. Le poulet doit être ficelé afin d'éviter que ses pattes ou ses ailes ne se déploient durant la cuisson, et pour permettre à l'ensemble à rôtir de tourner doucement.

1. Insérez l'extrémité pointue de la broche à rôtir dans la tige en vous assurant que les pointes de la broche sont dans la même direction que l'extrémité pointue de la tige à rôtir. Faites glisser la broche à rôtir vers l'extrémité carrée de la tige à rôtir et fixez-la à l'aide de la vis à oreille. (Fig. 1)

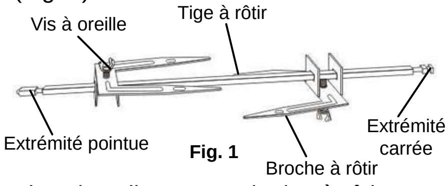


Fig. 1

2. Fixez les aliments sur la tige à rôtir en insérant la broche dans la pièce à cuire.
3. Insérez la deuxième broche à l'autre extrémité du rôti ou de la volaille et fixez la broche à rôtir à l'aide de la vis à oreille.
4. Vérifiez que la pièce est centrée et fixée à la tige à rôtir.
5. Assurez-vous que le plateau à miettes est en place pour récupérer l'égouttage.
6. Insérez l'extrémité pointue de la broche à rôtir dans la cavité située sur la droite, à l'arrière de la paroi du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée de la broche à rôtir repose sur le porte-tige situé sur la gauche, à l'avant de la paroi du four. (Fig.2)

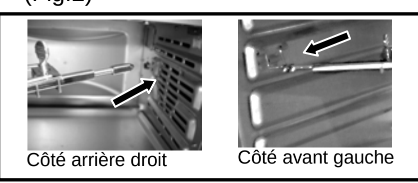


Fig. 2

MISE EN GARDE: Employez des gants de cuisson et la poignée de rôtisserie lorsque vous insérez l'ensemble à rôtir dans le four: les parois sont chaudes lorsque le four a été préchauffé.

7. Fermez la porte du four.
8. Appuyez le bouton rôtisserie.
9. Appuyez sur le bouton Augmentation/Diminution pour régler la durée.
10. Appuyez sur le bouton de Rôtisserie, puis sur le bouton de démarrage. (Fig. 3)

MISE EN GARDE: Le bouton Rôtisserie s'illumine lorsqu'il est à la position « On » (en marche).



Fig. 3

11. Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'éteint et émet continuellement des sons. END s'affiche sur le panneau. Appuyez sur le bouton Arrêt pour éteindre le four.
12. Retirez la broche à rôtir en plaçant les crochets de la poignée à rôtir sous les rainures de chaque côté de la broche. (Fig. 4) Soulevez le côté gauche de la rôtisserie en premier, vers le haut et vers l'extérieur. Tirez ensuite la broche à rôtir hors de la cavité et retirez délicatement le rôti du four. Retirez la viande de la rôtisserie et placez-la sur un plateau de coupe ou de service.
13. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de nettoyer.


Fig. 4

Utilisation de Votre Four Grille-Pain

Veuillez vous familiariser avec les fonctions et les accessoires suivants de votre four avant sa première utilisation :

- **Bouton Four** – Ce four est doté de trois options de cuisson :
  Cuisson
  Cuisson à convection
  Gril à convection
- **Bouton Pizza** – Appuyez sur ce bouton pour une pizza.
- **Bouton Décongélation** – Choisissez ce bouton pour décongeler des aliments.
- **Bouton Grille-pain** – Choisissez ce bouton pour griller.
- **Bouton Déshydratation** – Choisissez ce bouton pour déshydrater les aliments.
- **Bouton Rôtisserie** – Choisissez ce bouton pour rôtir.
- **Bouton Augmentation/Diminution** – Pour régler la durée, appuyez sur le bouton Minuterie et sur le bouton Minuterie/Température/Grille-pain/Couleur, vers le haut ou vers le bas, pour choisir la durée.
- **Bouton Horloge –** Réglez et affichez l'heure.
- **Bouton Arrêt** – Arrête le four, annule la sélection de fonction.
- **Bouton de démarrage** – Démarre le four une fois les réglages, la durée et la température choisis.
- **Bouton Minuterie/Température** – Pour régler la température, appuyez sur le bouton Minuterie et sur le bouton Température, vers le haut ou vers le bas, pour choisir la température.
- **Ventilateur à convection** – Le ventilateur à convection se met en marche automatiquement durant la cuisson à « fan bake, grill » et la rôtisserie.
- **Grille –** Grille-pain, cuisson générale et cuisson pour plats en cocotte et plats standards.
- **Plateau à miettes** – Placez-le dans la fente au fond du four. **Nettoyez après chaque utilisation..**
- **Plateau de cuisson** - Pour faire griller et rôtir les viandes, la volaille, le poisson et autres.
- **Ensemble à rôtir** - Rôtit une gamme de viandes et volailles, les rendant très tendres et juteuses à l'intérieur, dorées à la perfection à l'extérieur.
- **Poignée de rôtissoire** - Permet de retirer la broche à rôtir une fois le rôti cuit.

Cuisson à Convection

La cuisson à convection combine les mouvements d'air chaud d'un ventilateur aux fonctions habituelles (cuisson et gril à convection, rôtisserie). Dans bien des cas, la cuisson à convection est plus rapide que celle des fours grille-pain à éléments radiants. Le ventilateur fait circuler l'air doucement dans chaque recoin du four, brunissant, croustillant et enfermant l'humidité et la saveur. La convection permet une température plus égale tout autour de la nourriture à l'aide du mouvement d'air, de façon à ce que la nourriture cuise ou grille de façon égale, contrairement aux fours réguliers qui présentent des endroits chauds et froids. La fonction de convection permet de cuire à des températures plus faibles, ce qui sauve de l'énergie et garde la cuisine plus fraîche. L'air de convection est surchauffé et circule autour de la nourriture, augmentant grandement la vitesse de cuisson.

Operating Instructions

PIZZA FUNCTION

Bake your favorite pizza, or pizza pockets, etc. The bake ware that will fit in your oven is up to 12 inches in diameter. **Never** use plastic cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

Note: The temperature setting is not adjustable on this function.

1. Connect unit to power supply.
2. Place wire rack on desired support guide.
3. Press the "Pizza" button to select the pizza function.
4. Set the time by pressing the "Increase /Decrease" button. We recommend that you set the time according to package instructions. (Fig. 14)

Note: There is no need to press the "Timer/Temp" button when using this feature to adjust the time desired.

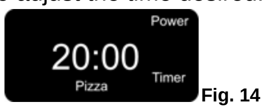


Fig. 14

5. Open the door and place the pizza in the oven, then close the door.
6. Press the "Start" button.
7. When the pizza is done, the unit will beep continuously for one (1) minute and "END" will appear in the display panel until the stop button is pressed.
8. Press the "Stop/Cancel" button.

WARNING: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

DEHYDRATE

Note: It is not recommended to pre-heat the oven when using this function. For efficient use of the dehydrate feature:

- Food should be placed in a single layer on a wire mesh rack suitable for dehydrating. (Not supplied) **Do not** use cookie sheets, as the air needs to circulate around the food.
- Once the drying process begins, it is not recommended to stop the process. **Do not** let your vegetables /fruit cool again until process is complete.
- Dehydrate food in small quantities only.
- Dehydrating food should be done slowly to remove moisture from food.
- **Do not** mix strong flavored items together, as the flavors can transfer from one vegetable/fruit to the next.
- Fruits and vegetables that could brown should be pretreated by dipping into a solution of 3 tbsp of lemon juice and 1 quart (1 liter) of water. Dip fruit or vegetables in the solution for 30-60 seconds before dehydrating.
- After process is complete, store the food in air tight containers to preserve their freshness.

Operation

Note: The temperature setting on this function cannot be adjusted.

1. Connect unit to power supply.
2. Place wire rack on desired support guide, then place dehydrating rack with food onto wire rack.
3. Press the "Dehydrate" button to select the dehydrate function.
4. Set the timer by pressing the "Increase/Decrease" button.
5. Open the door and place the food in the oven, then close the door.
6. Press the "Start" button.
7. When the food is done, the unit will beep continuously and "END" will appear in the display panel.
8. Press the "Stop/Cancel" button.

Note: There is no need to press the "Timer/Temp" button when using this feature to adjust the time desired.

WARNING: Be sure to unplug the oven allow it to cool before cleaning.

DEFROST

Note: It is not recommended to pre-heat the oven when using the defrost function.

Operation

1. Connect unit to power supply.
2. Place wire rack on desired support guide.
3. Press the "Defrost" button to select the defrost function.
4. Set the timer by pressing the "Increase/Decrease" button.
5. Place food on the bake pan.
6. Open the door and place the food in the oven, then close the door.
7. Press the "Start" button.
8. When the defrost process is done, the unit will beep 3 times and "END" will appear in the display window.
9. Press the "Start/Cancel" button.

Note: There is no need to press the "Timer/Temp" button when using this feature to adjust the time desired.

Setting the Clock

The clock has two options; a 24 hour clock or a 12 hour clock.
The clock can be set each time you plug in the toaster oven. To set the clock:

1. Press the "Clock" button once, Hr24 will appear in the display window, press clock button a second time, Hr12 will appear. "Clock" will flash continuously. (Fig. 15)

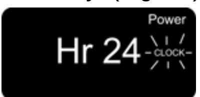


Fig. 15

2. To enter the correct time of day, press the "Increase" button until the appropriate hour appears. (Fig. 16)

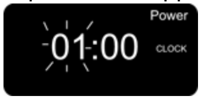


Fig. 16

3. Once the hour is selected press the clock button again to change the minutes. The :00 will flash. (Fig. 17)



Fig. 17

4. Press the "Increase" button until the appropriate minutes are displayed.
5. Press the "Clock" button one more time to set the time selected.

Using the Stop/Cancel Function

1. Press the "Stop/Cancel" button to stop the oven while oven is in operation. "PAUSE" will light up on the display window. (Fig. 18)

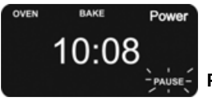


Fig. 18

2. Press the "Start" button to resume function.
3. Press "Stop/Cancel" to cancel setting or selected function.

Recommended Pan Sizes

The following recommended pan sizes should fit your Convection/Toaster Oven. To be sure the pan will fit, place the pan inside the oven to check before preparing your recipe.

6 - cup muffin pan
8 x 4 loaf pan
9 x 5 loaf pan
8" round or square baking pan or dish
1-1 1/2 quart casserole dish - most types

When baking in loaf pans, we recommend you do not fill more than half full.

CAUTION: When sliding the wire rack out of oven, always support the rack. Do not let go until you are sure the rack is securely supported.

1. Avant d'utiliser votre four grille-pain, lisez toutes les directives.
2. Assurez-vous que le four est débranché.
3. Nettoyez tous les accessoires à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Retirez aussi la pellicule de protection du panneau de commande.
4. Séchez complètement tous les accessoires et remettez-les dans le four au besoin.
5. Branchez le four dans la prise électrique. L'affichage à DEL s'illumine et le four émet un bip afin de vous informer qu'il est branché.
6. Après l'assemblage de votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à la température maximale en mode cuisson durant environ 15 minutes afin d'éliminer tout résidu. Cela éliminera en autre toute trace d'odeur initiale.
7. Pour sélectionner la fonction de cuisson, appuyez une fois sur le bouton « four ». Appuyez ensuite sur le bouton d'augmentation pour augmenter la température du four. Une fois la température sélectionnée, appuyez sur la minuterie pour régler la durée. Appuyez sur le bouton de diminution pour sélectionner une durée de 15 minutes. Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton de démarrage.

Remarque: Le démarrage initial peut causer une odeur et une fumée minimale durant environ 15 minutes. Cela est normal et sans danger. Ce phénomène est causé par le brûlage de l'enduit protecteur appliqué aux éléments chauffants en usine.

Mise en garde: AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURE OU DE BRÛLURE, NE TOUCHEZ PAS AUX SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST EN MARCHE. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISSON.

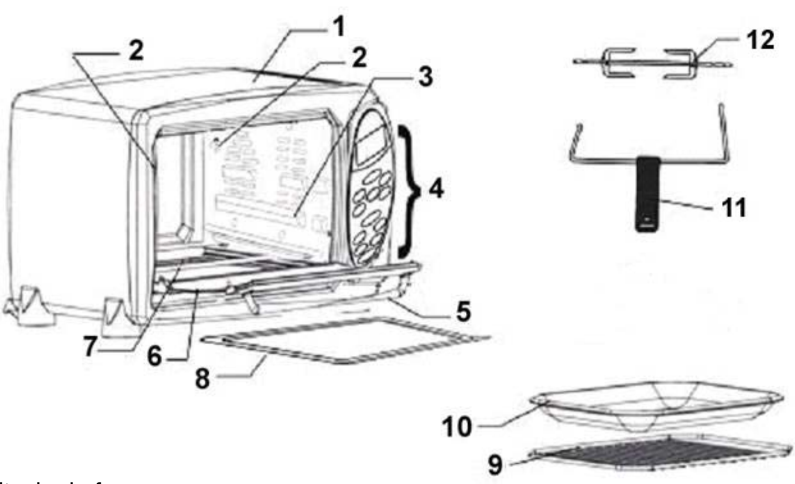
Mise en garde: Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous retirez la grille, le plateau de cuisson, le plateau à miettes ou tout objet chaud d'un four.

Attention : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

Remarque: Préchauffez toujours le four pendant 15 minutes avant la cuisson. Les viandes surgelées peuvent nécessiter une durée plus longue. L'utilisation d'un thermomètre à viande est donc fortement recommandée.

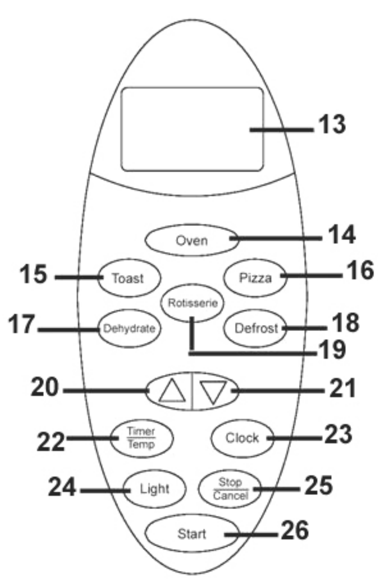
Attention: Débranchez le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

Familiarisez-Vous Avec Votre Four Grille-Pain



1. Habitacle du four
2. Porte rôtisserie
3. Portes grilles
4. Panneau de commande
5. Poignée froide au toucher
6. Porte de verre
7. Éléments chauffants inférieurs
8. Plateau à miettes
9. Grille
10. Plateau de cuisson
11. Poignée de rôtissoire
12. Ensemble à rôtir (1 tige, 2 broches)
13. Affichage à DEL
14. Bouton Four
15. Bouton Pizza
16. Bouton Décongélation
17. Bouton Grille-pain
18. Bouton Déshydratation
19. Bouton Rôtisserie
20. Bouton Augmentation
21. Bouton Diminution
22. Bouton Minuterie/Température
23. Bouton d’arrêt
24. Bouton Lampe
25. Horloge
26. Bouton de démarrage

PANNEAU DE COMMANDE



Fiche Technique

Tension:	120 V, 60 Hz
Intensité:	1200 watts

* **Les illustrations peuvent différer du produit lui-même.**

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

To assure maximum safe operation, keep your toaster oven free of grease and build-up of food particles. Clean the inside of the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE FINISH.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE BAKE PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

REGULARLY REMOVE CRUMB TRAY FROM SLOT AND CLEAN. (Fig. 19)

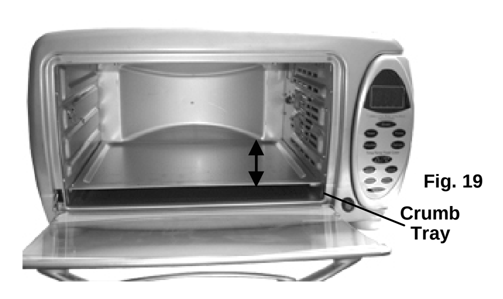


Fig. 19

Model
TO31



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to:

In U.S.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburg, N.Y. 12901
In Canada: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec H4S 1A7

If the appliance is found by ***EURO-PRO Operating LLC*** to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO Operating LLC*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO Operating LLC***.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

PRODUCT REGISTRATION CARD

FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO *EURO-PRO* Operating LLC, 4400 Bois Franc, St-Laurent, Qc, H4S 1A7

Model TO31

Appliance model

Date purchased **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Prov.** **Postal Code**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre ***Four grille-pain***, des précautions élémentaires doivent être observées:

1. Avant d'utiliser votre ***four grille-pain***, lisez toutes les directives.
2. **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'emploi par ou près des enfants.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, évitez d'immerger l'appareil, son cordon, sa fiche ou toute autre pièce.
5. **Évitez** de laisser le cordon traîner sur une table ou un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. **N'utilisez pas** si l'appareil, sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Retournez l'appareil à ***EURO-PRO Operating LLC*** pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peuvent entraîner des accidents ou causer des blessures.
8. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près d'un brûleur au gaz ou électrique.
9. Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace libre d'au moins quatre pouces de chaque côté du four afin d'assurer une circulation d'air adéquate.
10. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou d'y insérer ou d'en retirer toute pièce.
11. Pour débrancher, appuyez sur le bouton d'arrêt et retirez la fiche. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez une casserole contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. **Ne recouvrez** aucune pièce du four de papier d'aluminium. Cela pourrait faire surchauffer le four.
14. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou les grilles ou lorsque vous jetez de la graisse ou autres liquides chauds.
15. **Ne nettoyez** pas l'intérieur du four avec de la laine d'acier. Des morceaux pourraient se séparer de la laine et toucher aux composants électriques, augmentant le risque d'électrocution.
16. L'insertion d'aliments de grand format ou d 'ustensile de métal dans un four grille-pain peut causer un incendie ou une électrocution.
17. Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il est en contact avec des produits inflammables, tels que les rideaux, tapisseries, murs, etc., pendant qu'il est en marche. Ne déposez **aucun** article sur le four pendant qu'il est en marche.
18. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des contenants ou des ustensiles faits de matériaux autres que le métal ou le verre résistant à la cuisson.
19. Assurez-vous que rien n'est en contact avec les éléments supérieur ou inférieur du four.
20. **Ne déposez aucun** des produits suivants dans le four : carton, plastique, papier, ou autre produit semblable.
21. Lorsque le four n'est pas en marche, **n'y rangez aucun** produit autre que les accessoires recommandés par le fabricant.
22. Portez toujours des gants de protection isolants pour insérer ou retirer des articles du four lorsqu'il est chaud.
23. Cet appareil est doté d'une porte de sécurité de verre trempé. Ce verre est plus résistant que le verre ordinaire et risque moins de se casser. Le verre trempé peut toutefois se casser près des bords. Évitez de gratter la surface de la porte ou d'entailler les bords.
24. **N'UTILISEZ PAS** à l'extérieur.
25. N'utilisez l'appareil **qu'à ce pour quoi** il a été conçu.
26. **Ne placez rien** sur la porte ouverte. Vous endommageriez la porte de verre.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher. Une rallonge peut être utilisée avec prudence :

1. La valeur nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.
2. La rallonge et le cordon d'alimentation doivent être placés de façon à ne pas tomber par-dessus le comptoir ou la table, afin d'éviter de trébucher et afin de le garder hors de la portée des enfants.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

Pour usage domestique seulement

AVERTISSEMENT: Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil est doté d'un cordon à fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié afin d'installer la prise appropriée. N'altérez la fiche d'aucune façon.

Modelo
TO31



GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío, a:

En los EE.UU.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, N.Y. 12901
En Canadá: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec H4S 1A7

Si ***EURO-PRO Operating LLC*** determina que el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $12,95 para cubrir los gastos de envío. *

La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por ***EURO-PRO Operating LLC***.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**



TARJETA DE REGISTRO DEL PRODUCTO

SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

ENVIAR A ***EURO-PRO*** **Operating LLC, 4400 Bois Franc, St-Laurent, Qc, H4S 1A7**

Modelo TO31

Modelo del Artefacto

Fecha de compra | **Nombre del Negocio**

Nombre del Dueño

Dirección | **Ciudad** | **Provincia** | **Código Postal**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su ***Horno Tostador***, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar su ***Horno Tostador***.
2. **No** toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
3. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
5. **No** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
6. **No** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnelo a ***EURO-PRO Operating LLC*** para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
8. **No** lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. Al utilizar el horno, mantenga por lo menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los costados del horno para permitir la circulación adecuada del aire.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, presione el botón stop/cancel para apagar la unidad, luego desconecte el enchufe. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
12. Debe tener mucho cuidado al mover una bandeja que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. **No** cubra la bandeja de las migas o cualquier otra parte del horno con papel metálico. Esto puede hacer que el horno se recaliente.
14. Tenga mucho cuidado al remover la bandeja, los estantes o al desechar grasa caliente o cualquier otro líquido caliente.
15. **No** limpie el interior del horno con almohadillas metálicas. Algunas partes pueden romper la almohadilla y hacer que toque partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. No debe introducir alimentos demasiado grandes o utensilios de metal dentro del horno ya que podrían originar un incendio o el riesgo de una descarga eléctrica.
17. Se podría originar un incendio si el horno está tocando materiales inflamables, incluyendo cortinados, ropas, paredes u otros similares mientras está funcionando. **No** coloque nada en el horno cuando esté encendido.
18. Debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes para cocinar u hornear de cualquier otro material que no sea metal o vidrio apto para horno.
19. Asegúrese de que nada entre en contacto con los elementos superiores e inferiores del horno.
20. **No** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
21. **No** guarde ningún material que no sea los accesorios recomendados por el fabricante en el horno cuando no lo use.
22. Use siempre guantes protectores, aislantes para horno al colocar o remover objetos calientes del horno.
23. Este artefacto tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. Este vidrio es más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. Sin embargo, puede llegar a romperse en los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o golpear sus bordes.
24. **No** lo utilice en el exterior.
25. **No** utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.
26. **No** coloque nada sobre la puerta cuando esté abierta. Se puede dañar la puerta de vidrio.

Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

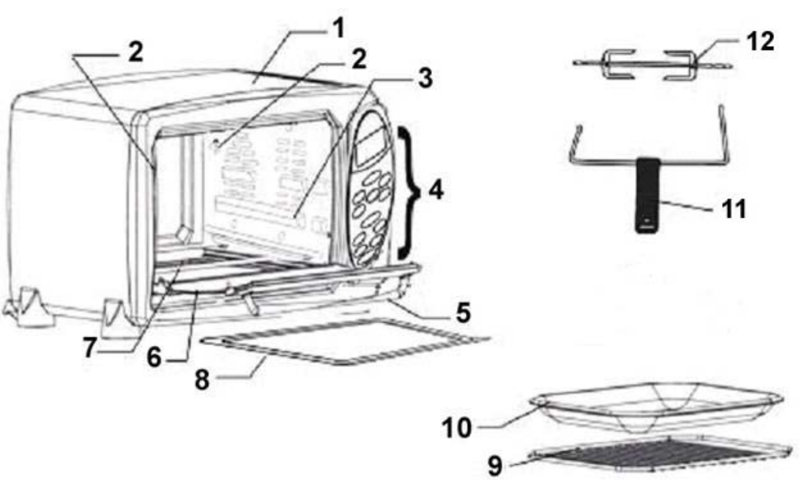
1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Para Uso Doméstico Solamente

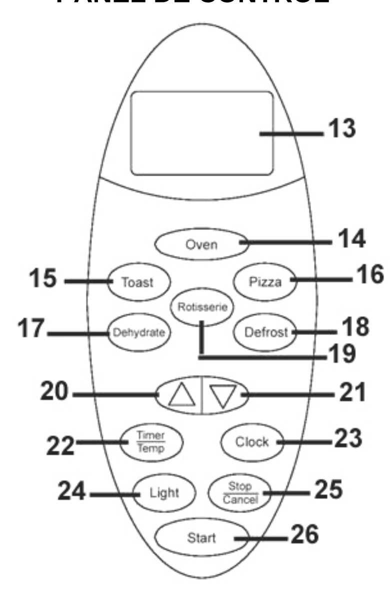
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. De no ser así, inviértalo, y si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Partes De Su Horno Tostador



1. Cubierta del Horno
2. Soporte del Rostizador
3. Guías de Soporte
4. Panel de Control
5. Mango que no se Calienta
6. Puerta de Vidrio
7. Elemento Calefactor Inferior
8. Bandeja para las migas
9. Estante de Alambre
10. Olla para Hornear
11. Mango del Rostizador
12. Sistema Rostizador (1 x barra, 2 x brochetas)
13. Indicador Digital
14. Botón de Función Horno
15. Botón de Función Pizza
16. Botón de Función Descongelar
17. Botón de Función Tostada
18. Botón de Función Deshidratar
19. Botón de Función Rostizador
20. Botón de Aumentar
21. Botón de Disminuir
22. Botón de Tiempo/Temperatura
23. Reloj
24. Botón de Lampe
25. Botón de Parar/Marcha
26. Botón de Arranque

PANEL DE CONTROL



Especificaciones Técnicas

Voltaje:	120V., 60Hz.
Potencia:	1200 Vatios

*** El dibujo puede no ser igual al producto real**

Cuidado y Limpieza

Advertencia: Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

Para obtener una operación segura, mantenga su horno tostador libre de grasa y acumulación de restos de comida. Limpie las paredes con una esponja húmeda, trapo o almohadilla de nylon y con un detergente suave. **NO UTILICE ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS METÁLICOS, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR LA TERMINACIÓN.**

Todos los accesorios deben lavarse con agua caliente jabonosa o pueden lavarse en el lavavajillas. La puerta puede repasarse con una esponja húmeda y secarse con una toalla de papel o de tela. **Limpie el exterior con una esponja húmeda. NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PUEDE DAÑAR LA TERMINACIÓN EXTERNA.**

NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO PARA LIMPIAR LA BANDEJA YA QUE PUEDEN DAÑAR LA TERMINACIÓN DE ESMALTE DE PORCELANA.

PERMITA QUE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE VOLVER A ENCHUFAR Y USAR EL HORNO.

QUITE A MENUDO LA BANDEJA PARA LAS MIGAS DE LA RANURA Y LÍMPIELA. (Fig. 19)

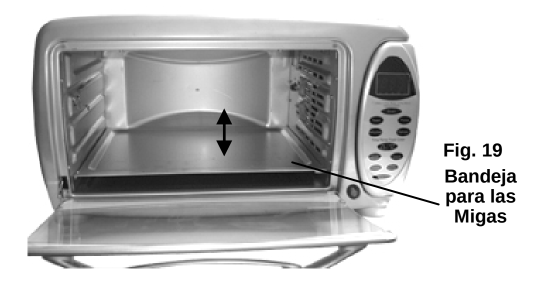


Fig. 19
Bandeja para las Migas

DESCONGELAR

Nota: No le recomendamos precalentar el horno al usar la función de descongelar.

Operación

1. Conecte la unidad al tomacorriente.
2. Coloque el estante de alambre en la guía deseada.
3. Presione el botón "Defrost" para seleccionar esta función.
4. Ajuste el temporizador con las flechas hacia arriba y hacia abajo.
5. Coloque los alimentos en una bandeja de hornear.
6. Abra la puerta y coloque los alimentos en el horno, luego cierre la puerta.
7. Presione el botón de arranque (Start).
8. Cuando el proceso de descongelamiento haya terminado, la unidad se apagara, emitirá un sonido 3 veces y aparecerá "END" en la pantalla.
9. Presione el botón "Stop/Cancel".

Nota: No necesita presionar el botón de "Timer/Temp" en esta función para ajustar el tiempo deseado.

Ajuste del Reloj

El reloj tiene dos opciones; un reloj de 24 horas o un reloj de 12 horas.
Se puede ajustar el reloj cada vez que enchufa su horno. Ajuste del reloj:

1. Presione una vez el botón del reloj ("Clock"), aparecerá "Hr24" en la pantalla, presione el botón de reloj otra vez y "Hr12" aparecerá en la pantalla. "Clock" parpadeará constantemente. (Fig. 15)

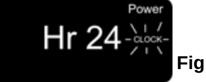


Fig. 15

2. Para ingresar la hora correcta presione la flecha hacia arriba o hacia abajo hasta que aparezca la ahora correcta. (Fig. 16)

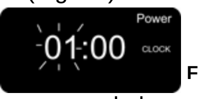


Fig. 16

3. Una vez que vea la hora correcta presione el botón de reloj nuevamente para ajustar los minutos. La pantalla parpadeará "00". (Fig. 17)



Fig. 17

4. Presione la flecha hacia arriba hasta llegar a los minutos correctos.
5. Presione nuevamente el botón de reloj para ingresar la hora seleccionada.

Uso de la Función "Stop/Cancel"

1. Presione el botón "Stop/Cancel" para detener el horno cuando esté funcionando. Aparecerá "PAUSE" en la pantalla. (Fig. 18)

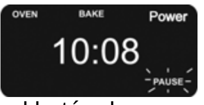


Fig. 18

2. Presione el botón de arranque ("Start") para continuar usando el horno.
3. Presione el botón "Stop/Cancel" para cancelar la selección de una función.

Tamaños de Fuentes Recomendados

Los siguientes tamaños recomendados de fuentes entrarán es su Horno Tostador a Convección. Para asegurarse de que la fuente entrará en el horno, colóquela en el horno antes de preparar la receta.
Bandeja para muffins de 6 unidades
Bandeja de 8 x 4
Bandeja de 9 x 5
Plato o bandeja redonda o cuadrada de 8"
1-1Cacerola de 1-11/2 litros – casi todas

Al hornear en bandejas, le recomendamos no llenarlas más de la mitad.

ADVERTENCIA: **Al deslizar el estante de alambre hacia afuera del horno, sostenga siempre el estante. No lo suelte hasta que esté seguro de que el estante esté sostenido adecuadamente**.

1. Lea todas las instrucciones de este manual antes de usar su horno de convección.
2. Asegúrese de que esté desenchufado.
3. Lave todos los accesorios con agua caliente jabonosa o en el lava vajillas. También quite la película protectora del panel de control.
4. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno de acuerdo a sus necesidades.
5. Enchúfelo en el tomacorriente. La pantalla digital del panel se ilumina y el horno emitirá un sonido para avisarle que está enchufado.
6. Luego de armar su horno de convección, le recomendamos hacerlo funcionar a la temperatura más alta en el modo "Bake" por unos 15 minutos para eliminar cualquier resto de material de empaque que haya podido quedar. Esto también quitará cualquier olor que pudiera estar presente al principio.
7. Para seleccionar la función "Bake", presione el botón "oven" una vez. Luego presione el botón de aumento para aumentar la temperatura del horno. Una vez que la temperatura haya sido seleccionada, presione el botón "Timer/Temp" para ajustar el tiempo. Presione el botón de disminuir para seleccionar 15 minutos. Una vez que el tiempo haya sido ajustado, presión el botón "Start".

Observación: La primera operación puede generar un poco de olor y humo (unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Es originado por el quemado de la sustancia protectora que se coloca sobre los elementos calefactores al fabricarlos.

Advertencia: PARA EVITAR EL RIESGO DE HERIDAS O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ ENCENDIDO. USE SIEMPRE GUANTES PARA HORNO.

Cuidado: Tenga siempre mucho cuidado al quitar el estante de alambre, la olla de hornear, la bandeja de las migas o cualquier otro objeto del horno caliente.

Cuidado: No deje el horno desatendido mientras lo use.

Nota: Siempre caliente el horno durante 15 minutos antes de comenzar a cocinar. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Por lo tanto, le recomendamos usar un termómetro para carnes.

Cuidado: No deje el horno enchufado cuando no lo use.

Uso de su Horno Tostador

Debe familiarizarse con las siguientes funciones y accesorios del horno antes de usarlo:

- **Botón de Horno** – este horno viene equipado con tres opciones de cocción:
  Hornear
  Convección/Horneado con Ventilador
  Convección/Parrilla con Ventilador
- **Botón de Pizza** – Seleccione este botón para pizzas.
- **Botón de Descongelar** - Seleccione este botón para descongelar alimentos congelados.
- **Botón de Tostadas** – Seleccione este botón para tostar.
- **Botón de Deshidratar** – Seleccione este botón para deshidratar alimentos.
- **Botón de Rostizador** – Seleccione este botón cuando use el rostizador.
- **Botón de Aumento/Disminución** – Para seleccionar el tiempo, presione el botón "Timer" y el botón "Time/Temp/Toast Color" hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el tiempo deseado.
- **Botón de Reloj** – Use este botón para ajustar y mostrar la hora.
- **Botón de Parar/Cancelar** – Presione este botón para apagar el horno o para cancelar una función seleccionada.
- **Botón de Arranque** – Presione este botón para encender el horno una vez que se haya seleccionado el modo, el tiempo y la temperatura.
- **Botón de Tiempo/Temperatura** – Para seleccionar la temperatura, presione el botón "Timer" y los botones hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la temperatura deseada.
- **Ventilador de Convección** – El ventilador funciona automáticamente en las funciones de "(Convección) Horneado con Ventilador", "(Convección) Parrilla con Ventilador" y "Rostizador".
- **Bandeja de Alambre** – para tostar, hornear y cocinar en general platos en fuentes de horno y ollas comunes.
- **Bandeja para Migas** – Colóquela en la ranura de abajo del horno. **Límpiela luego de cada uso**.
- **Olla para Hornear** - Para cocinar carnes, aves, pescado y otras comidas.
- **Sistema Rostizador** – Para rostizar varios tipos de carnes y aves dejándolas tiernas y jugosas en su interior y doradas a la perfección en su exterior.
- **Mango del Rostizador** – Para sacar la barra del rostizador al terminar de cocinar.

Cocción con Convección

La cocción con convección combina el movimiento de aire caliente por un ventilador con las operaciones normales (horneado a convección, tostado a convección y rostizador). La cocción con convección proporciona una cocción más rápida que la de hornos convencionales a radiación para la mayoría de los casos. El ventilador envía aire a toda la superficie de los alimentos, dejándolos rápidamente dorados, crocantes y atrapando la humedad y el sabor. Produce una temperatura más pareja alrededor de toda la comida debido al movimiento del aire, de modo que los alimentos se cocinan/hornean/tuestan más parejo comparado con las zonas calientes y frías de los hornos comunes. La función de convección permite asar/hornear a temperaturas más bajas, lo que ahorra energía y ayuda a mantener más fría la cocina. El aire de convección es sobrecalentado y circula alrededor de los alimentos, por lo tanto cocina los alimentos significativamente más rápido que el horno convencional.

Instrucciones De Uso

FUNCIÓN DE PIZZA

Hornee su pizza preferida, o "pizza pockets", etc. Puede colocar recipientes de hasta 12 pulgadas de diámetro en su horno. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno.

Operación

Nota: No se puede ajustar la temperatura en esta función.

1. Conecte la unidad al tomacorriente.
2. Coloque el estante de alambre en la guía deseada.
3. Presione el botón de pizza para seleccionar esta función.
4. Seleccione el tiempo con las flechas hacia arriba y hacia abajo. Le recomendamos seleccionar el tiempo de acuerdo con las **indicaciones** del paquete. (Fig. 14)

Nota: No necesita presionar el botón de "Timer/Temp" en esta función para ajustar el tiempo deseado.



Fig. 14

5. Abre la puerta y coloque la pizza en el horno, luego cierra la puerta.
6. Presione el botón de arranque (Start).
7. Cuando la pizza esté lista, la unidad se apagara, emitirá un sonido constante y aparecerá "END" en la pantalla.
8. Presione el botón "stop/cancel".

ADVERTENCIA: Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

DESHIDRATAR

Nota: No le recomendamos precalentar el horno al usar esta función.

Para usar esta función eficientemente:

- La comida debe colocarse en una sola capa sobre una bandeja de tejido de alambre para deshidratarla. (No incluida). **No** utilice bandeja para galletitas, ya que el aire necesita circular por la comida.
- Una vez que el proceso de deshidratación haya comenzado, no le recomendamos detenerlo. **No** permita que sus verduras/frutas se vuelvan a enfriar hasta que el proceso haya terminado.
- Deshidrate alimentos únicamente en pequeñas cantidades.
- La deshidratación debe hacerse lentamente para remover la humedad del alimento.
- No mezcle alimentos con sabores fuertes entre sí, ya que los sabores puede llegar a transferirse desde una verdura/fruta a la otra.
- Las frutas y las verduras que podrían oscurecerse deben tratarse previamente sumergiéndolas en una solución de 3 cucharadas de jugo de limón y 1 litro de agua. Sumerja las frutas o las verduras en la solución durante 30-60 segundos antes de deshidratarlas.
- Al terminar el proceso guarde los alimentos en recipientes sellados para conservarlos frescos.

Operación

Nota: No se puede ajustar la temperatura en esta función.

1. Conecte la unidad al tomacorriente.
2. Coloque el estante de alambre en la guía deseada, luego coloque la bandeja deshidratadora con los alimentos sobre el estante de alambre.
3. Presione el botón de "Dehydrate" para seleccionar esta función.
4. Ajuste el temporizador con las flechas hacia arriba y hacia abajo.
5. Abra la puerta y coloque los alimentos en el horno, luego cierre la puerta.
6. Presione el botón de arranque (Start).
7. Cuando la comida esté lista, la unidad se apagará, emitirá un sonido constante y aparecerá "END" en la pantalla.
8. Presione el botón "stop/cancel".

Nota: No necesita presionar el botón de "Timer/Temp" en esta función para ajustar el tiempo deseado.

ADVERTENCIA: Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

Horneado de Galletas

Para hornear galletas, le recomendamos ajustar la temperatura del horno y colocar una bandeja para galletas sobre el estante de alambre. (Note que no viene incluida con su horno). También, es conveniente utilizar papel manteca sobre la bandeja al hornear ciertos tipos de galletas.

1. Precaliente el horno durante 15 minutos, luego coloque las bandejas de galletas sobre el estante de alambre para comenzar a hornearlas.
2. Use papel manteca sobre la bandeja para que no se peguen las galletas.
3. Las bandejas de galletas, tiempos de cocción y temperatura pueden variar al utilizar otros materiales de horneado.

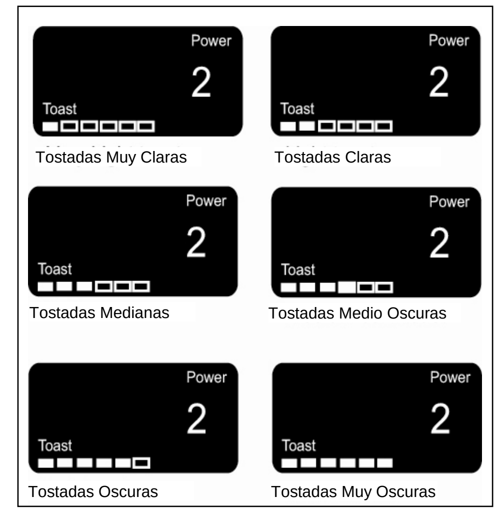


Fig. 11

Guía de Horneado

Siga las instrucciones del paquete o la receta con respecto al tiempo y temperatura de horneado.

TOSTADOR

Tueste pan, bagels, panecillo inglés y otros platos de desayuno con tostado parejo. Al tostar solo 1 o 2 artículos, colóquelos en el estante de alambre en el centro del horno para un tostado uniforme.

Operación

Nota: No se puede ajustar la temperatura en esta función.

1. Verifique que la bandeja para las migas esté en su lugar.
2. Coloque los alimentos a tostar en el estante de alambre.
3. Presione el botón de tostar.
4. Presione las flechas hacia arriba/abajo para seleccionar el color de las tostadas. (Fig. 11)
5. Presione el botón de arranque (Start). No aparecerá la cuenta regresiva en la pantalla durante los primeros minutos. (Fig. 12)

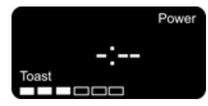


Fig. 12

6. El temporizador contará hacia abajo desde 58 segundos. (Fig. 13).

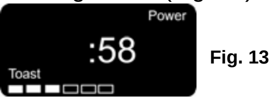


Fig. 13

7. Una vez que el tiempo de tostado haya terminado, la unidad se apagará, emitirá un sonido constante y aparecerá “END” en la pantalla.
8. Presione el botón “stop/cancel”.

Nota: El estante de alambre debe estar en el medio del horno.

ADVERTENCIA: Nunca deje el horno desatendido cuando lo use.

ROSTIZADOR

Para obtener mejores resultados le recomendamos precalentar el horno por 15 minutos.

Nota: No se puede ajustar la temperatura en esta función.

Operación

No le recomendamos cocinar o rostizar más de 5 libras en la brocheta del rostizador. Para cortes grandes, le recomendamos hornearlos y no usar el rostizador. Las aves deben atarse con hilo para evitar que las patas o las alas se traben al rostizarlas y permitir que el sistema rostizador gire correctamente.

1. Inserte el extremo con punta de la brocheta a través de la barra del rostizador asegurándose de que los extremos con punta miren para el mismo lado que el extremo con punta de la barra del rostizador. Deslice las brochetas hacia el extremo cuadrado de la barra del rostizador y ajústelas con el tornillo de ajuste manual. (Fig. 1)

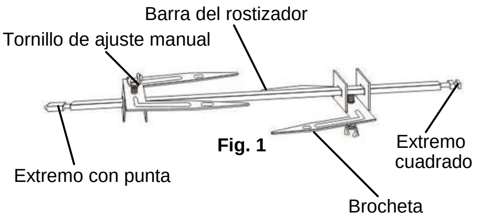


Fig. 1

2. Asegure la comida a cocinar en la barra del rostizador insertándole las brochetas.
3. Coloque la segunda brocheta por el otro extremo de la carne o ave y ajústela con el tornillo de ajuste manual.
4. Verifique que la comida esté centrada y bien agarrada a la barra rostizadora.
5. Verifique que la bandeja para las migas esté colocada para atrapar la comida que pudiera gotear.
6. Inserte el extremo con punta de la barra rostizadora en el soporte del lado derecho en el fondo de la pared del horno. Verifique que el extremo cuadrado de la barra rostizadora se apoye en el soporte ubicado del lado izquierdo en el interior del horno. (Fig. 2)

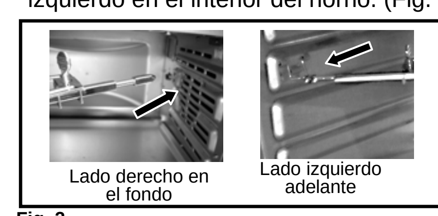


Fig. 2

ADVERTENCIA: Utilice guantes para horno y el mango del rostizador al colocar el sistema rostizador dentro del horno ya que las paredes del horno estarán calientes luego de precalentarlo.

7. Cierre la puerta.
8. Presione el botón rostizador.
9. Presione las flechas hacia arriba/abajo para seleccionar el tiempo deseado.
10. Presione el botón para encender el rostizador seguido del botón de arranque. (Fig. 3)

Nota: El botón de encendido del rostizador se iluminará al activarlo.



Fig. 3

11. Cuando haya terminado de cocinar, la unidad se apagará y emitirá un sonido constantemente. Aparecerá “END” en el indicador digital. Presione el botón de ‘stop/cancel” para apagar el horno.
12. Saque la barra rostizadora colocando los ganchos del mango del rostizador debajo de las muescas en ambos lados de la barra. (Fig. 4) Levante primero el costado izquierdo de la barra rostizadora y sáquelo hacia fuera. Luego saque la barra rostizadora del soporte impulsor y retírela del horno cuidadosamente. Saque la carne de la barra rostizadora y colóquela en una tabla para cortar o en una bandeja para servirla.
13. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.



Fig. 4

Guía de Rostizado

Los resultados pueden variar, ajuste estos tiempos de acuerdo con sus necesidades individuales. También, verifique los alimentos seguido durante la cocción para evitar que se cocinen de más. Use la guía siguiente **ÚNICAMENTE** como sugerencia para los tiempos de cocción. Verifique la cocción con un termómetro para carne de buena calidad. Use un temporizador independiente para recordarle que debe verificar la temperatura de la carne.

CARNE	TIEMPO POR LIBRA
ASADO DE RES	25-30 min.
ASADO DE CERDO	35-40 min.
JAMÓN	35-40 min.
POLLO	25-30 min.
PAVO	25-30 min.

PARRILLA

Para obtener mejores resultados le recomendamos precalentar el horno por 15 minutos.
Nota: No se puede ajustar la temperatura en esta función.

Operación

1. Abra la puerta del horno y coloque la bandeja de alambre en la posición del medio o superior dependiendo del grosor de la comida.
2. Presione tres (3) veces el botón de horno para seleccionar la función de parrilla a convección (“Fan Broil”). La pantalla indicará la temperatura preprogramada. (Fig. 5)

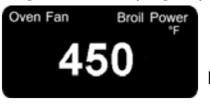


Fig. 5

3. Presione el botón “Timer/Temp” para el tiempo. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo. Cada vez que presione el botón, la indicación avanzará en incrementos de 1 minuto. Seleccione 15 minutos para precalentar. Si mantiene presionados botones de aumentar o disminuir, los incrementos cambiarán rápidamente. Presione el botón de arranque (Start). (Fig. 6)

Oven Fan Broil Power 19:00 Timer
Fig. 6

4. Friegue la comida con salsa o aceite, según el caso y póngala en la olla.
5. Luego de que el horno se haya precalentado, ajuste el tiempo deseado de cocción.
6. Coloque la olla en la bandeja de alambre.
7. Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor superior sin llegar a tocarlo.
8. Cierre la puerta.
9. Presione el botón de arranque (Start). El temporizador comenzará a descender.
10. De vuelta la comida a la mitad del tiempo recomendado de cocción.
11. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno se apagará, la unidad emitirá un sonido continuo y la pantalla mostrará “END”. Presione el botón “stop/cancel”.

Nota: Los alimentos de grosor irregular como pechugas de pollo se cocinan más parejo cuando las partes más gruesas están en los bordes exteriores de la olla de hornear.
Nota: El horno continuará emitiendo un sonido intermitente al final del ciclo de cocción hasta presionar el botón “stop/cancel”.

Guía de Parrilla

Los resultados pueden variar, ajuste estos tiempos de acuerdo con sus necesidades individuales. También, verifique los alimentos seguido durante el asado para evitar que se asen de más.

CARNE	TIEMPO
BIFE DE COSTILLA	20-25 min.
CHULETA	20-25 min.
HAMBURGUESAS	15-20 min.
CHULETAS DE CERDO	20-25 min.
CORDERO	20-25 min.
PATAS DE POLLO	30-35 min.
FILETE DE PESCADO	20-25 min.
BIFES DE SALMÓN	20-25 min.

ASADO

Ase su corte favorito de carne a la perfección con la función “Bake” o “(Conv) Bake”. El horno puede cocinar hasta 5 libras de pollo, partes de pavo o asado. Se incluye una guía para ayudarle con los tiempos de cocción. Sin embargo, le sugerimos verificar periódicamente el progreso en la cocción con un termómetro para carne. Para obtener mejores resultados le recomendamos precalentar el horno por 15 minutos. Tenga en cuenta que el ventilador de convección se enciende automáticamente al usar la función “(Conv) Fan Bake”. **No** le recomendamos utilizar bolsas para hornear o recipientes de vidrio en su horno. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno.

Operación

1. Presione el botón de horno una (1) vez para seleccionar la función de hornear (“Bake”) o dos (2) veces para hornear con convección (“Fan Baking”).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para cambiar la temperatura a la deseada para el asado. (Fig. 7)

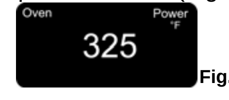


Fig. 7

3. Presione el botón “Timer/Temp” y luego las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el tiempo deseado de cocción. (Fig. 8)



Fig. 8

4. Abra la puerta y coloque la comida en el horno, luego presione el botón “start”.
5. Cuando el tiempo haya terminado, la unidad se apagara, emitirá un sonido constante y aparecerá “END” en la pantalla. Presione el botón “stop/cancel”.
6. Desenchufe la unidad y dejé que se enfríe completamente antes de limpiaba.

Guía para Asar

CARNE	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO POR LIBRA
ASADO DE RES	300-325	25-30 min.
ASADO DE CERDO	325	40-45 min.
JAMÓN	300-325	35-40 min.
POLLO	350	25-30 min.
PAVO	350	25-30 min.

HORNEADO

Hornee sus galletas favoritas, tortas, pasteles, brownies, etc. Puede colocar recipientes de hasta 12 pulgadas de largo en su horno. No le recomendamos utilizar bolsas para hornear o recipientes de vidrio en su horno. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno.
Nota: Coloque el estante de alambre en la guía más apropiada.

Operación

1. Conecte la unidad al tomacorriente,
2. Coloque el estante de alambre en la guía deseada.
3. Presione el botón de horno (“Oven”) una (1) vez para seleccionar la función de hornear sin convección (“Bake”) o dos (2) veces para hornear con convección (“(Conv) Fan Bake”). (Fig. 9)



Fig. 9

4. Seleccione la temperatura deseada con las flechas hacia arriba y hacia abajo.
5. Presione el botón “Timer/Temp".
6. Para seleccionar el ajuste de tiempo deseado, presione las flechas hacia arriba/abajo hasta alcanzar ese tiempo. (Fig. 10)

Oven Fan Bake Power 30:00 Timer
Fig. 10

7. Abra la puerta y coloque la comida a hornear sobre el estante de alambre, luego cierre la puerta.
8. Presione el botón de arranque (Start).
9. Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá un sonido constante y aparecerá “END” en la pantalla.
10. Presione el botón “stop/cancel”.
11. Desenchufe la unidad y dejé que se enfríe completamente antes de limpiarla.

Posición del estante de alambre

Galletas – Use la posición más baja o la del medio.
Pasteles de Capas - Use la posición más baja únicamente (hornee una por vez).
Tortas – Use la posición más baja o la del medio.